

## **HABITAT: la filiera del vino si confronta su ecodesign e sostenibilità**

### **Argea presenta i risultati del Report di Sostenibilità 2024 e lancia il nuovo Gualdo di Poderi dal Nespoli, primo vino biosimbiotico progettato in ecodesign**

Milano, 23 settembre 2025 – La sostenibilità e l'innovazione nel settore vitivinicolo sono al centro del dibattito di **HABITAT, il terzo appuntamento dedicato alla sostenibilità promosso da Argea**, che si è tenuto oggi al Radisson Hotel Collection di Milano. L'evento ha riunito i principali attori della filiera, dalla grande distribuzione alla logistica e ai produttori di materiali, per confrontarsi sulle opportunità dell'ecodesign e sulle sfide di un settore in rapida evoluzione.

La tavola rotonda, moderata dal giornalista **Giorgio Dell'Orefice (Radiocor e Il Sole 24 Ore)**, ha visto la partecipazione di **Daniele Colombo** – Wine & Spirits Category Manager di **Esselunga**, **Alessandro Rossi** – National Category Manager Wine di **Partesa**, **Matteo Basinotti** – Amministratore Delegato di **M2X Fortis**, e per **Argea**, **Michael Isnardi** – QHSE & Sustainability Director, **Giacomo Tarquini** – Group Marketing Director e **Scipione Giuliani** – Direttore Acquisti Vino & OPS Romagna.

Al centro del dibattito, **l'ecodesign come approccio innovativo per ridurre l'impatto ambientale dei prodotti**, dalla progettazione dei packaging fino al contenuto della bottiglia. Si è sottolineato come scelte consapevoli su tappo, vetro ed etichetta possano portare a una produzione più sostenibile e responsabile, con benefici che coinvolgono l'intera filiera.

*“Come azienda leader del vino in Italia, che esporta la maggior parte della propria produzione nel mondo, sentiamo la responsabilità di guidare il settore verso un futuro più sostenibile. Le nuove generazioni di consumatori, sempre più attente all'impatto ambientale e sociale, ci chiedono autenticità e impegno concreto: i risultati raggiunti dimostrano che competitività e responsabilità possono convivere, creando valore per l'azienda, per i territori e per il mercato globale”* ha commentato **Massimo Romani, Amministratore Delegato di Argea**.

In questa occasione, Argea ha presentato il proprio progetto di ecodesign, il nuovo **Gualdo di Poderi dal Nespoli: primo vino dell'azienda certificato biosimbiotico**, prodotto in 10.000 bottiglie che mira a unire viticoltura rigenerativa, valorizzazione del territorio e packaging sostenibile: capsula, tappo, etichetta e bottiglia sono tutti elementi progettati per ridurre al minimo l'impatto ambientale, con un **alleggerimento del vetro del 16% rispetto agli standard** e un potenziale **risparmio annuo di oltre 460 tonnellate di vetro** se estesa alle 7.700.000 bottiglie bordolesi Uvag utilizzate nel 2024 dal Gruppo.

*“Con Gualdo abbiamo voluto coniugare il valore del territorio di Predappio con un approccio alla sostenibilità che non riguarda solo la vigna, ma anche la bottiglia che arriva al consumatore,”* spiega **Giacomo Tarquini, Group Marketing Director di Argea**. *“È un vino che mostra come il Sangiovese di Romagna possa essere interprete di innovazione, qualità e responsabilità ambientale allo stesso tempo”*

L'agricoltura biosimbiotica integra i principi del biologico con una pratica innovativa: l'inoculo nel terreno di microrganismi vivi (micorrize e bioti microbici non OGM) che vivono in simbiosi con le radici della vite. Questo **rafforza la pianta, migliora l'assorbimento dei nutrienti**,



# ARGEA

**incrementa la biodiversità del suolo** e accresce la capacità di **resistenza agli stress idrici e climatici**.

Un progetto che è stato selezionato come **caso di studio nell'ambito di un Progetto PRIN (Progetto di Ricerca di Interesse Nazionale)** guidato **dall'Università di Chieti-Pescara**, per misurare concretamente l'impatto dell'eco-design sulla filiera vitivinicola.

## **Approfondimento -> [Gualdo – unione di Biosimbiotico ed Ecodesign](#)**

*“Con l'agricoltura biosimbiotica Argea introduce in vigna un metodo innovativo che unisce i principi del biologico alla simbiosi naturale tra radici della vite e microrganismi del suolo. Grazie alle micorrize e ai complessi microbici, le piante sviluppano un apparato radicale più profondo e resistente, capace di assorbire meglio i nutrienti e di reagire a stress climatici e patogeni. È una pratica rigenerativa che non solo rafforza la vitalità del terreno, ma ci consente di valorizzare i territori e di offrire vini certificati biosimbiotici, dimostrando come sostenibilità, natura e innovazione possano andare di pari passo”* ha dichiarato **Scipione Giuliani, Direttore Acquisti Vino & OPS Romagna di Argea**.

HABITAT ha inoltre messo in luce le **nuove preferenze dei consumatori**, con particolare attenzione alle generazioni più giovani, sempre più sensibili ai valori ambientali e sociali. I relatori hanno condiviso l'idea che la vera sostenibilità si realizza solo se l'intero settore si muove all'unisono, dal produttore al distributore, passando per fornitori e partner.

**Daniele Colombo, Wine & Spirits Category Manager di Esselunga:** *“Nella Grande Distribuzione Organizzata la sostenibilità è un tema complesso da quantificare, perché non esiste una categoria dedicata ai 'prodotti sostenibili' e gran parte del valore si genera a monte, nella fase produttiva. Oggi molte aziende stanno adottando pratiche agronomiche a basso impatto sull'ambiente e sull'uomo, ma non sempre comunicano questi sforzi. Il risultato è che il consumatore riceve un messaggio debole o frammentato. Per rispondere alle aspettative delle nuove generazioni e rendere davvero percepibile il valore della sostenibilità, è necessario un impegno condiviso lungo tutta la filiera: produttori, distribuzione e comunicazione devono lavorare insieme affinché il messaggio arrivi forte e chiaro all'utente finale”*.

**Alessandro Rossi, National Category Manager Wine Partesa:** *“Oggi la sostenibilità del vino non è più un dettaglio, ma un criterio che potrebbe cambiare davvero il mondo della ristorazione. Sempre più ristoranti scelgono vini biologici, biodinamici o certificati, bottiglie leggere o formati alternativi che riducono costi e impatto ambientale. Ma non è solo questo: la sostenibilità è anche nel piatto, attraverso la scelta delle materie prime, ad esempio. Una parte dei clienti – soprattutto quelli giovani – sono attenti a queste scelte, le riconoscono, le premiano e le vivono come parte dell'esperienza gastronomica. Un ristorante che lavora con prodotti a km zero, stagionali e biologici cerca di avere in carta vini coerenti con la stessa filosofia, perché è lì che si gioca la credibilità. La sostenibilità diventa così un vantaggio competitivo: migliora la reputazione, rafforza la fidelizzazione e riduce sprechi e costi a lungo termine. Ma serve comunicazione: non bastano tecnicismi, occorre un linguaggio semplice, emozionale e trasparente, capace di raccontare storie di vignaioli, territori, comunità. Ed è fondamentale parlare alle nuove generazioni con i loro strumenti – social, eventi, esperienze digitali – perché per loro il vino non è solo cosa c'è nel bicchiere, ma il racconto che possono fare di ciò che bevono. Senza il loro coinvolgimento, la sostenibilità resta astratta; con loro diventa il futuro della ristorazione e del vino”*.

*“Con FORTIS Vini ORGANIC abbiamo voluto portare sul mercato un tappo tecnicamente*



# ARGEA

perfetto e al tempo stesso rispettoso dell'ambiente. La certificazione OK BIOBASED 4 stelle ottenuta da TÜV Austria – il livello massimo – testimonia che il prodotto è composto per oltre l'85% da materia di origine organica. Significa che, al termine del suo ciclo di vita, il tappo può tornare a essere nutrimento per la terra, in piena coerenza con lo spirito di HABITAT e con la volontà di Argea di collaborare con partner che condividono un approccio concreto e responsabile alla sostenibilità" ha commentato **Matteo Basinotti, Amministratore Delegato di M2X FORTIS**.

"In Argea la sostenibilità è l'approccio stesso del nostro modello di business e vediamo nell'innovazione dei prodotti in ottica ESG come una reale opportunità di investimento per le aziende: integrare criteri ambientali e sociali fin dalle prime fasi di progettazione di bottiglie, tappi, etichette e packaging permette di creare prodotti più innovativi e competitivi proprio come i consumatori ci chiedono. In Argea, dopo avere lavorato al percorso di sostenibilità aziendale ora ci stiamo spingendo sulla progettazione dei nuovi prodotti, che coinvolge l'intera filiera, promuovendo collaborazione e generando valore condiviso" ha dichiarato **Michael Isnardi, QHSE & Sustainability Director di Argea**.

## Il Report di Sostenibilità 2024

Nel corso di HABITAT Argea ha presentato il **Report di Sostenibilità 2024**, che mette in evidenza risultati concreti e obiettivi misurabili lungo quattro direttrici: Filiera, Terra, Persone e Direzione. Tra i dati più significativi, l'**86% dei fornitori di vino qualificati ESG** (in crescita rispetto al 65% del 2023) e la copertura di oltre il 60% del vino acquistato attraverso il **Patto di Sostenibilità della Filiera**, che oggi coinvolge 26 cantine. Sul fronte ambientale, Argea ha acquistato il **100% di energia elettrica da fonti rinnovabili**, ridotto i consumi del **7,3%** in un anno e aderito alla **Science Based Targets initiative** per validare obiettivi di decarbonizzazione a breve termine e il net zero al 2050.

Anche in tema di risorse umane i progressi sono tangibili: il numero di infortuni si è quasi dimezzato, con indici di frequenza e gravità ben al di sotto dei target di frequenza e gravità rispettivamente di 5,67 e IG 0,21, mentre le ore di formazione sono state oltre **5.600**, di cui quasi la metà dedicate a salute e sicurezza. Sul fronte del packaging, il tasso di riciclo ha raggiunto **ottimi risultati** grazie all'impiego di bottiglie riciclate (70%), cartoni (40%) e tappi (50%). Con l'adozione dei nuovi standard europei ESRS, Argea è tra le prime aziende italiane del vino a muoversi in linea con la **Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD)**.

"Il nostro percorso di sostenibilità si fonda su dati misurabili e obiettivi chiari: riduzione delle emissioni, innovazione negli imballaggi, formazione delle persone, sicurezza sul lavoro e nuovi standard di rendicontazione. È un approccio che richiede metodo, collaborazione lungo tutta la filiera e capacità di innovare. Dobbiamo anche essere capaci di coinvolgere tutto il settore perché solo così la nostra filiera sarà più forte nelle sfide di oggi e domani: per questo lavoriamo perché i nostri partner, fornitori e clienti camminino con noi in un percorso comune, capace di generare valore condiviso nel tempo" conclude **Michael Isnardi, QHSE & Sustainability Director di Argea**.

**Approfondimento -> [Report di Sostenibilità 2024](#)**

\*\*\*



# ARGEA

## **ARGEA**

*Argea è un gruppo innovativo e proiettato al futuro, nato per celebrare il settore del vino italiano, le sue culture, le persone, i territori e le tecniche di produzione, valorizzando al contempo le identità e preservandole come espressione della migliore tradizione. L'azienda è il risultato di una strategia messa in atto dalla società di private equity italiana Clessidra, che ha acquisito Botter S.p.A., Mondodelvino S.p.A., Cantina Zaccagnini e l'importatore statunitense WinesU, creando il più importante player privato nel settore vinicolo italiano. Argea porta nei mercati internazionali una gamma diversificata di vini italiani riconosciuti in tutto il mondo, esportando in oltre 85 paesi, con una vasta rete di vendita in mercati dove il vino italiano è da tempo apprezzato, come Stati Uniti, Regno Unito, Germania e paesi scandinavi, e in aree del mondo con un crescente interesse per il vino italiano, come Cina, Corea del Sud e Canada. [www.argea.com](http://www.argea.com)*

## **Well Com Press Office**

**Marco Trevisan**

marco.trevisan@wellcomonline.com

Via Rio Misureto, 8  
12051 Alba (CN) - Italia  
+39 0173 362958  
+39 347 4729634

